Οι παραδοσιακές κυψέλες του Πόντου

Γιώργος Μαυροφρύδης | Αρχαιολόγος, Μελισσοκόμος | mavrofridis@gmail.com

Η μελισσοκομία στον Πόντο ήταν ένας σημαντικός κλάδος της αγροτικής οικονομίας. Δεν μπορούμε βέβαια να ισχυριστούμε πως ήταν ιδιαίτερα αναπτυγμένη, υπάρχουν ωστόσο μαρτυρίες για μελισσοκόμους που διέθεταν έως και 200 μελίσσια (Παπαδόπουλος, 1963· Μερεκλείδης, 1965) αν και οι περισσότεροι «πετεκτσήδες» (μελισσοκόμοι) διέθεταν μερικές μόνο κυψέλες για τις ανάγκες κυρίως της οικογένειας.

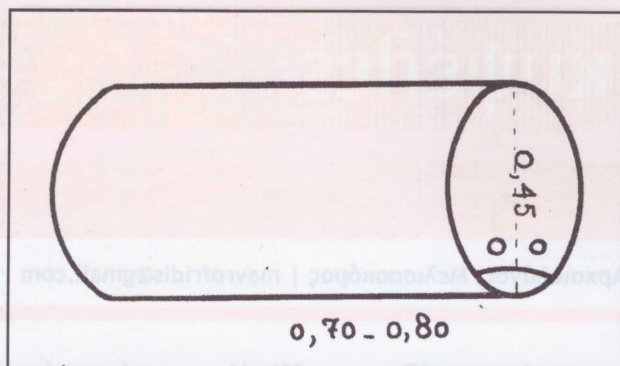
Απαντούν εντούτοις αναφορές για εξαγωγές προϊόντων της μέλισσας, οι εξαγώγιμες ποσότητες όμως φαίνεται πως δεν ήταν μεγάλες. Κερί εξαγόταν στην Πόλη και σε πολλά λιμάνια του Εύξεινου και των νησιών του Αιγαίου (Ανθεμίδης & Γεωργιάδης, 1990). Μέλι εξαγόταν, πριν τον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο, από το λιμάνι των Κοτυώρων (Γεωργιάδης, 1990). Για τον 18ο αιώνα υπάρχει αναφορά για εξαγωγή ετησίως 25 τόνων (!) τρελόμελου στη δυτική Ευρώπη (Mayor, 1995) όπου χρησιμοποιούνταν ως πρόσθετο στα αλκοολούχα ποτά. Η μεγάλη αναφερόμενη ποσότητα όμως γεννά αμφιβολίες όσον αφορά στην ακρίβεια της πληροφορίας.

Οι μελισσοκομικές γνώσεις στον Πόντο δεν ήταν ίσως στο επιθυμητό επίπεδο, ωστόσο οι Πόντιοι μελισσοκόμοι δεν θανάτωναν το μελίσσι για τον τρύγο όπως συνέβαινε σε αρκετές περιοχές στην Ελλάδα. Σύγχρονες κυψέλες υπήρχαν τότε, πριν δηλαδή το 1922, ελάχιστες. Η χρήση τους έχει καταγραφεί στη Σάντα (Τοπαλίδης, 1969) και στα Κορόνιξα της Αργυρούπολης (Νικολαΐδης, 1961). Στη Σάντα όμως δημιουργήθηκε, αμέσως μετά του τέλος του Α' Παγκοσμίου Πολέμου, από τον Νικόλαο Τοπαλίδη (τον γνωστό στους παλαιότερους εκδότη του περιοδικού «Μελισσοκομική Ελλάς») το πρώτο και «μόνο στην Τουρκία συστηματικό μελισσοκομείο με 150 κυψέλες» (Τοπαλίδης, 1969).

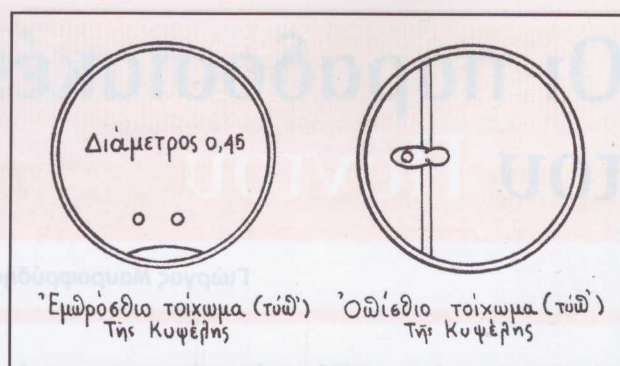
Η περιοχή του Πόντου είναι σήμερα από τις πλέον ανεπτυγμένες μελισσοκομικά (Güler & Demir, 2005· Jones, 2009) στη γειτονική χώρα. Εδώ και 30 περίπου χρόνια εφαρμόζεται σε σημαντικό βαθμό η νομαδική μελισσοκομία, σε ορισμένες μάλιστα περιοχές όπως τα Κοτύωρα (Ordou) σχεδόν αποκλειστικά (Sirali, 2002). Η μελισσοκομία ασκείται με σύγχρονες πλαισιοκυψέλες με τις παραδοσιακές να υπάρχουν μεν σε χρήση αλλά σε πολύ μικρό ποσοστό, της τάξης του 2%. Η περιοχή παράγει και δύο από τα ακριβότερα μέλια της Τουρκίας, τα οποία χρησιμοποιούνται παραδοσιακά ως φάρμακο. Πρόκειται για το λεγόμενο μέλι anzer (Güler & Demir, 2005), παραγόμενο από νέκταρ διαφόρων ανθών σε μια περιοχή της Ριζούντας (Rize-Anzer), η τιμή του οποίου ξεπερνά τα 150 ευρώ το κιλό και βέβαια το τοπικό τρελόμελο, με το οποίο έχουμε αρκετές φορές ασχοληθεί (Μαυροφρύδης, 2011).

Στο πλαίσιο μιας ευρύτερης έρευνας για τη μελισσοκομία των Ελλήνων του Πόντου θα παρουσιάσουμε εδώ τις παραδοσιακές κυψέλες των Πόντιων μελισσοκόμων. Ξεκινώντας από την ονομασία, η κυψέλη στον Πόντο καλούνταν συνηθέστερα «γουβίν», «γουβάν» ή «βουβάν», λέξη προερχόμενη από το μεσαιωνικό «γούβα» (Παπαδόπουλος, 1958). Απαντούσαν επίσης και οι ονομασίες «γουβάνιν», «μελισσιδώνιν» (Παπαδόπουλος, 1958), «ζαμνίν» και «καβράν» (Μελανοφρύδης, 1951). Υπάρχει τέλος καταγεγραμμένο και πλήθος άλλων ονομασιών: «βουτσίν», «γαβάνα», «γαβράν», «γούρνι», «δονάριν», «κορί», «κορμερό», «κο(υ)ρμίν», «κοφίνιν», «κρενίν», «πιτέκ'», «'ψέλ'» (Κατσουλέας, 2000) που χρησιμοποιούνταν, αναλόγως και του τύπου της κυψέλης, στις διάφορες περιοχές του Πόντου.

Η κατεξοχήν κυψέλη του Πόντου ήταν η οριζόντια από κορμό δέντρων. Υπήρχαν δύο τύποι της εν λόγω κυψέλης. Ο ένας, για τον οποίο έχουμε στοιχεία από την περιοχή της Σάντας, ήταν μονοκόμματος και κατασκευαζόταν κυρίως από φλαμουριά. Το μήκος του έφτανε τα 70 – 80 εκ. και η διάμετρος τα 30 – 40. Τα πώματα μπρος και πίσω ήταν σανιδένια. Το μπροστινό ήταν καρφωμένο και ανοίγονταν σ' αυτό τρεις τρύπες για την είσοδο των μελισσών, ενώ το πίσω ήταν κινητό και χρησίμευε για την επιθεώρηση και τον τρύγο (ΕΙΚ. 1 & 2). Στο μέσον της η κυψέλη έφερε τέσσερεις οπές από τις οποίες περνούσαν βέργες έτσι ώστε να σχηματίσουν το σχήμα του σταυρού. Ο σταυρός αυτός χρησίμευε στο να γνωρίζει ο μελισσοκόμος έως ποιου σημείου θα τρυγήσει με το ειδικό μαχαίρι του, το «ζυμελεφτέρ'». Οι πέραν του σταυρού κηρήθρες αφηνόταν για τη διατροφή του μελισσιού τον χειμώνα. Ο σταυρός αυτός ονομαζόταν «χασνάν» και ήταν απαραίτητος γιατί ο τρύγος στην περιοχή, προς



ΕΙΚ. 1. Σχέδιο του Ν. Τοπαλίδη για την οριζόντια κυψέλη από κορμό της Σάντας του Πόντου (Τοπαλίδης, 1969).



ΕΙΚ. 2. Σχέδιο της εμπρόσθιας και οπίσθιας πλευράς της κυψέλης της Σάντας (Τοπαλίδης, 1969).

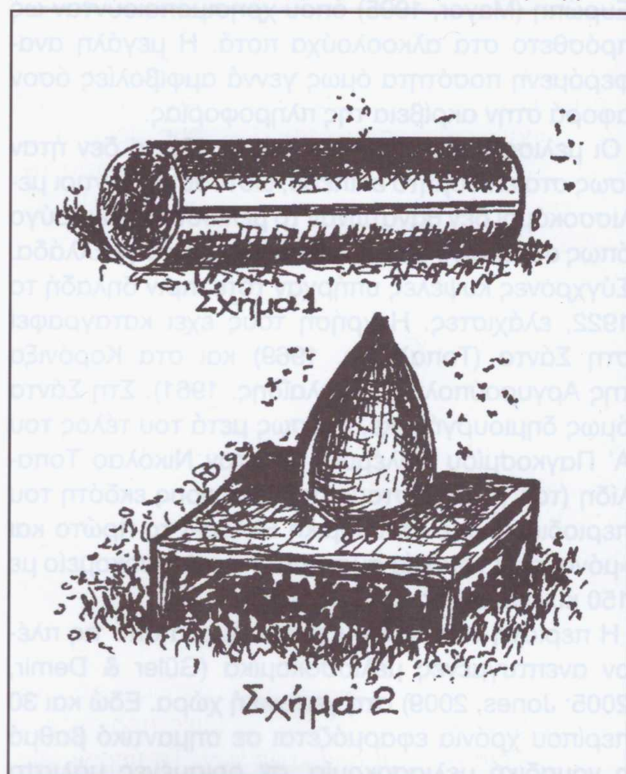
αποφυγή λεηλασίας, γινόταν νύχτα. Ο μελισσοκόμος όμως δεν ήταν σε θέση να γνωρίζει εάν το πέραν του σταυρού απόθεμα μελιού ήταν επαρκές για το ξεχειμώνιασμα του μελισσιού και δεν ήταν σπάνιες οι φορές που το μελίσσι χανόταν από ασιτία (Τοπαλίδης, 1969).

Ο άλλος τύπος οριζόντιας κυψέλης από κορμό δέντρου του Πόντου, πιο εξελιγμένος προφανώς, κατασκευαζόταν ως εξής: έκοβε ο μελισσοκόμος από κορμό ισοτενούς πεύκου ή ελάτου ένα τμήμα περί το ένα μέτρο και το έσχιζε στα δύο. Στη συνέχεια σκάλιζε το κάθε κομμάτι εσωτερικά έως ότου το μεταβάλει σε σκάφη με ημικύκλιο σχήμα και πάχος περί τους τρεις πόντους. Τοποθετούσε ύστερα το ένα τμήμα πάνω στο άλλο, αφού προηγουμένως άνοιγε τρεις ή τέσσερεις χαραγματιές στην μπροστινή και πισινή εγκάρσια όψη απ' όπου θα δούλευαν οι μέλισσες. (Όταν τοποθετούσε τις μέλισσες έκλεινε με λάσπη τα ανοίγματα της πίσω πλευράς ώστε να δουλεύει το μελίσσι από το ένα μέρος). Στο επάνω μέρος της κυψέλης, που αποτελούσε το διαμέρισμα, άνοιγε με τρυπάνι δέκα οπές όπου έστηνε κυκλικά βέργες λεπτοκαρυάς για να στηρίξουν οι μέλισσες τις κηρήθρες τους. Στον τρύγο κάπνιζε το μελίσσι από πίσω, σήκωνε το επάνω μέρος της κυψέλης που είχε τις κηρήθρες, το γύριζε ακουμπιστά πάνω στο άλλο και έκοβε με ειδικό μαχαίρι. Αφού τρυγούσε και άφηνε τις απαραίτητες για το ξεχειμώνιασμα κηρήθρες, γύριζε ανάποδα την κυψέλη ώστε να εργάζεται το μελίσσι από την αντίθετη πλέον πλευρά. Η εν λόγω κυψέλη έχει καταγραφεί στην επαρχία (καζά) της Αρδασσας, της Αργυρούπολης (Νικολαΐδης, 1961).

Παραλλαγή της παραπάνω κυψέλης χρησιμοποιούνταν και στη Λαραχανή της Ματσούκας του Πόντου. Στην περίπτωση αυτή τα δυο τμήματά της δεν έκλειναν ερμητικά αλλά άφηναν άνοιγμα 1 - 1,5 εκ. μεταξύ τους (ΕΙΚ. 3) που αποτελούσε την είσοδο (Ελευθεριάδης, 1992: 26). Σημειωτέον πως παρόμοιες οριζόντιες κυψέλες από κορμό σε δυο τμήματα έχουν καταγραφεί το 1930 και στον νότιο Καύκασο (Crane, 1983: 58).

Πέραν όμως των κυψελών από κορμούς δέντρων, η μεγάλη εξάπλωση των οποίων οφειλόταν ασφαλώς στην αφθονία δασών και κατάλληλων δέντρων, στον Πόντο χρησιμοποιούνταν και πλεκτές κυψέλες, κοφίνια, τα οποία μάλιστα ήταν δύο ειδών. Υπήρχαν οριζόντια, σχήματος κόλουρου κώνου και, πιθανότατα, οριζόντια κυλινδρικά, καθώς και κάθετα κωνικά.

Τα οριζόντια κοφίνια με διαφορετική διάμετρο στις δυο απολήξεις τους έχουν καταγραφεί στην Ελλάδα, στον Μεσόκαμπο Φλώρινας (Αναγνωστόπουλος, 2000), χρησιμοποιούνταν ωστόσο από μελισσοκόμο που εφάρμοζε την πρακτική της πα-



ΕΙΚ. 3. Η οριζόντια κυψέλη από κορμό σε δύο τμήματα και το επίστομο κοφίνι της Λαραχανής του Πόντου σε σχέδιο του Ε. Ελευθεριάδη (1992).



ΕΙΚ. 4.
Οριζόντια πλεκτή κυψέλη του Ακ Νταγκ Ματέν από την περιοχή της Φλώρινας. Μόνιμη Μελισσοκομική Συλλογή, Λέσχη Πολιτισμού Φλώρινας (Φωτ. Ι. Αναγνωστόπουλος).

τρίδα του, του Ακ Νταγκ Ματέν. Είναι θετικό πως παρόμοιο κοφίνι έχει διασωθεί και εκτίθεται στη Μόνιμη Μελισσοκομική Συλλογή της Λέσχης Πολιτισμού Φλώρινας (ΕΙΚ. 4). Το κοφίνι της Φλώρινας είναι πλεγμένο από βέργες ιτιάς, το μήκος φτάνει τα 85 εκ. και η στενή του πλευρά όπου και η είσοδος των μελισσών έχει διάμετρο 16 εκ. Η διάμετρος της πίσω πλευράς που διαθέτει σανιδένιο καπάκι ανέρχεται στα 31 εκ. Τα κοφίνια αυτά ήταν χαρακτηριστικά των υψιπέδων της Ανατολίας (Bodenheimer, 1942: 13) όπου απαντούν ακόμη. Δεν είναι ίσως τυχαίο που χρησιμοποιούνταν από Πόντιους μελισσοκόμους στο Ακ Νταγκ Ματέν, περιοχή στα νότια του Πόντου.

Ένας άλλος τύπος οριζόντιου κοφινιού, κυλινδρικού, φαίνεται πως χρησιμοποιούνταν από πρόσφυγες του Πόντου στον Ν. Δράμας. Την πληροφορία κατέγραψε ο Θανάσης Μπίκος (2009) ο οποίος παραθέτει και σχέδιο του εν λόγω κοφινιού, εφόσον δεν έχει διατηρηθεί κάποιο. Το μήκος του έφτανε τα 100 – 110 εκ. και κατασκευαζόταν από βέργες λεπτοκαρυάς ή σαρμαρσίκι. Παρόμοια κοφίνια ήταν γνωστά στη Μικρά Ασία από την περιοχή της Σμύρνης έως τα βάθη της Ανατολίας (Bodenheimer, 1942: 13-14), ενώ απαντούσαν και στον Καύκασο (Crane, 1999: 224).

Τα κάθετα οξύληκτα κοφίνια ήταν επίσης σε χρήση από ορισμένους Πόντιους μελισσοκόμους, χρησιμοποιούνταν μάλιστα στις ίδιες περιοχές με τους οριζόντιους τύπους κυψελών. Τα περιγράφει ο Ελευθέριος Ελευθεριάδης (1992: 26-27) στη λαογραφική του μελέτη για τη Λαραχανή (ΕΙΚ. 3). Σε ορισμένες περιπτώσεις τα κωνικά κοφίνια χρησιμοποιήθηκαν από μελισσοκόμους ποντιακής καταγωγής (ΕΙΚ. 5) σε περιοχές της Μακεδονίας, όπως



ΕΙΚ. 5.
Επίστομο "ποντιακό" κοφίνι από τον Κούκο Πιερίας. Σήμερα στο Μουσείο Μελισσοκομίας, Βίλλα Συγγρού, Ι.Γ.Ε.

στον Κούκο Πιερίας (Μαυροφρύδης, 2008).

Εκτός των κυψελών που περιγράψαμε υπήρχαν και σμηνοπαγίδες. Για μια τέτοια σμηνοπαγίδα, που ονομαζόταν «κουμπούλ», κάνει λόγο στην αδημοσίευτη μελέτη του ο Ανανίας Νικολαΐδης (1961). Κατασκευαζόταν από φλοιό ελάτου ο οποίος ραβόταν με φλούδα από βέργα φουντουκιού, με τρόπο ώστε να δημιουργηθεί ένα είδος κουβά. Όταν δεν εκτελούσε τον ρόλο της ως σμηνοπαγίδα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί σε άλλες δουλειές, όπως για τη μεταφορά φρούτων.

Ολοκληρώνοντας, αξίζει να αναφερθούμε και στην τοποθέτηση των κυψελών στον Πόντο μια που παρουσιάζει ενδιαφέρον. Οι οριζόντιες μονοκόμματες κυψέλες τοποθετούνταν συχνότερα σε στοίβες η μια πάνω στην άλλη, ενώ η όλη στοίβα σκεπαζόταν για προστασία από τη βροχή με φλοιό ελάτου (Τοπαλίδης, 1969). Τα οριζόντια κοφίνια του Ακ Νταγκ Ματέν (όπως καταγράφηκε στον Μεσόκαμπο Φλώρινας) καθώς και τα κάθετα κοφίνια της Λαραχανής τοποθετούνταν πάνω σε ειδικούς πάγκους για προστασία, και τόσο αυτά όσο και οι κυψέλες δυο τμημάτων από κορμό, στεγάζονταν με φύλλο λαμαρίνας (Ελευθεριάδης, 1992: 27 Αναγνωστόπουλος, 2000). Σε ορισμένες περιπτώσεις οι κυψέλες τοποθετούνταν για προστασία σε ειδικές τοποθεσίες, απότομους βράχους όπου δεν μπορούσε να αναρριχηθεί η αρκούδα (Αθανασιάδης, 1969). Σε άλλες, τοποθετούνταν μέσα σε ειδικό οίκημα, το «μελισσο-

νάρ'» ή «μελοσσονάρ'» (Μελανοφρύδης, 1951). Για την προστασία των μελισσιών τέλος, αλλά όχι μόνο βέβαια, υπήρχε ο «γουρουτζής», ο αγροφύλακας δηλαδή (Ανώνυμος, 2007), ο οποίος προσλαμβανόταν από την κοινότητα για το διάστημα από την άνοιξη έως το φθινόπωρο.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Αθανασιάδης, Ε. 1969. *Τοπωνύμια της Σάντας. Αρχείον Πόντου, Τ. 29: 133-161.*

Αναγνωστόπουλος, Ι. Θ. 2000. *Δύο τύποι εγχώριων κυψελών της φλωρινιώτικης μελισσοκομίας, στο: Η μέλισσα και τα προϊόντα της, ΣΤ' Τριήμ. Εργ., Νικήτη 1996. Αθήνα (ΠΤΙΕΤΒΑ) σ. 295-310.*

Ανθεμίδης, Α., Θ. Γεωργιάδης. 1990. *Κοινωνικός και οικονομικός βίος (1461 – αρχές 19ου αι.), στο: Πόντος. Ιστορία, Λαογραφία Πολιτισμός, Τ. 2, Θεσ/νίκη (Μαλλιάρης), σ. 408-424.*

Ανώνυμος, 2007. *Γουρουτζής, στο: Εγκυκλοπαίδεια του Ποντιακού Ελληνισμού, Τ. 3, Θεσ/νίκη (Μαλλιάρης), σ. 65.*

Bodenheimer, F.S. 1942. *Studies on the Honey Bee and Beekeeping in Turkey. Istanbul (Numune Matbaasi).*

Γεωργιάδης, Θ. 1990. *Ο κοινωνικός και οικονομικός βίος των Ελλήνων του Πόντου (στα νεότερα χρόνια), στο: Πόντος. Ιστορία, Λαογραφία Πολιτισμός. Τ. 2, Θεσ/νίκη (Μαλλιάρης), σ. 431-440.*

Crane, E. 1983. *The Archaeology of Beekeeping. London (Duckworth).*

Crane, E. 1999. *The World History of Beekeeping and Honey Hunting. London (Duckworth).*

Güler, A., M. Demir, 2005. *Beekeeping potential in Turkey. Bee World, 86(4): 114-119.*

Ελευθεριάδης, Ε. 1992. *Λαογραφικά Λαραχανής της Ματσούκας του Πόντου. Αθήνα (ΚΟΠΑ).*

Jones, R. 2009. *Turkey – A Giant Awakens. Buzz Extra, 6(1): 1-2.*

Καστουλέας, Σ.Γ. 2000. *Ο σχετικός με τη μέλισσα γλωσσικός και παροιμιακός πλούτος. Ο όρος κυψέλη, στο: Η μέλισσα και τα προϊόντα της, ΣΤ' Τριήμ. Εργ., Νικήτη 1996. Αθήνα (ΠΤΙΕΤΒΑ) σ.339-369.*

Mayor, A. 1995. *Mad Honey! Archaeology, 48(6): 32-40.*

Μαυροφρύδης, Γ,. 2008. *Τα ελληνικά επίστομα κοφίνια. Μελισσοκομική Επιθεώρηση, 22(5): 320-324.*

Μαυροφρύδης, Γ. 2011. *Το τρελόμελο ως εναλλακτικό φάρμακο. Μελισσοκομική Επιθεώρηση, 25(5): 344-349.*

Μελανοφρύδης, Π.Η. 1951. *Τα μελεσσίδα. Ποντιακή Εστία, 2(23): 1191-1192.*

Μερεκλείδης, Χ. 1965. *Πληροφορητής, από Μπεκαλάν Κοτυώρων. Αδημοσίευτο. Αρχείο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών GR-KMS-10100830010.*

Μπίκος, Θ. 2009. *«Θραύσματα» IV. Μελισσοκομική Επιθεώρηση, 23(5): 334-338.*

Νικολαΐδης, Α. 1961. *Περιγραφή του χωρίου Κορόνιξα. Αυτόγραφο κείμενο. Αδημοσίευτο. Αρχείο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών GR-KMS-30116400.*

Παπαδόπουλος, Α. Α. 1951. *Ιστορικό λεξικόν της ποντιακής διαλέκτου. Τ. 1. Εν Αθήναις (Ε.Π.Μ.).*

Παπαδόπουλος, Α. 1963. *Πληροφορητής από Μεζιρέ – Τσαλ, Κερασούντας. Αδημοσίευτο. Αρχείο Κέντρου Μικρασιατικών Σπουδών GR-KMS-10100220021.*

Sireli, R. 2002. *General Beekeeping Structure of Turkey. Uludag Aricilik Degrisi, 2(4): 31-40.*

Τοπαλίδης, Ν. 1969. *Η μελισσοκομία στη Σαντά. Αρχείον Πόντου, Τ. 29, σ. 332-340.*

